



「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2022」審査講評

ジャパン・グレートビア・アワーズ 2022
審査委員長 村林 智・小嶋 徹也

クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）は、2022年2月26日・27日に「横浜産貿ホール マリネリア」にて、クラフトビールの品質向上に資するため、日本国内で醸造されるビールに特化した審査会「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2022」（以下 JGBA2022 と呼称）を開催した。

一昨年、昨年に引き続き新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、会場の換気、審査会場内の空間確保、全関係者の手洗い、消毒およびマスクや手袋の着用など、感染対策に万全を尽くしての開催となった。

今年度は、72名の審査員と31名のスチュワードに参加いただき、132事業者から出品された、508銘柄（ケグ177銘柄 / ボトル・缶331銘柄）のビールに対して審査を行った。JGBA2021が111事業者、427銘柄だったため、2割ほど出品事業者数、銘柄数が増加しており、2021年に開業した新興ブルワリーの参加も多くみられる。このことは、コロナ禍においても多種多様なクラフトビールを求める需要の高まりと、上質なクラフトビールを提供したいという造り手の創作意欲が反映された結果であると考えられる。

本審査会の名称にある「グレートビア」とは、「バランス」、「アフターテイスト」、「状態」の三点ともに秀でており、かつ飲む人の心に強く残る「魅力」を秘めたビールのことを指している。審査に当たっては、この3点に加え、それぞれのビールに秘められた「魅力」を重点的に評価し、数値による絶対評価で採点するという方式を採用している。すなわち、他のビールと比較するのではなく、そのビール単体の魅力を客観的数値で評価し、所定の点数を獲得したビールにはすべて賞が授与される。当協会が主催する国際審査会である「インターナショナル・ビアカップ」では、ビアスタイルごとに金・銀・銅の三賞をそれぞれ最大1銘柄ずつ選出するが、これとは異なり、「ジャパン・グレートビア・アワーズ」では受賞する銘柄数に上限がない点に特徴がある。採点方式により、同じ銘柄を複数年にわたって比較することが可能になり経年で継続して品質を追跡することや、非売品や、試作品のビールも出品可能であるため市場投入前の品質確認の手段にもなり得ている。また、春季に開催するため、秋季から冬季に醸造される個性豊かな限定ビールも審査可能になることも重要な点である。

審査はビアスタイルごとに行ない、アロマ、外観印象、フレーバー、バランス、アフターテイスト、状態、オフフレーバー、ボディなどといった項目に加え、前述した通りそのビールがもつ「魅力」を積極的に汲み取り、さらには、造り手のチャレンジ精神やビールに込めた想いを前向きに評価することも心がけた。

結果としては、

金賞（50点満点中45点以上）…50銘柄（JGBA2021では68銘柄）

銀賞（50点満点中42点以上）…155銘柄（JGBA2021では116銘柄）

銅賞（50点満点中40点以上）…138銘柄（JGBA2021では121銘柄）

となり、昨年度と比較して銀賞に値する高評価を受けたビールの数が大きく伸びており、この点から全体的に品質の向上が進んでいることがわかる。

合計受賞銘柄数は全出品343銘柄の約7割であり、受賞するビールの割合としては昨年度と大きく変わらない。ビアスタイルとしての要件に合致し、品質も適切なビールの多くが銅賞を受賞し、そしてそれに加え、魅力・長所をより持ち合わせたビールが銀賞ないしは金賞として入賞している。例えば、伝統的なビアスタイルをうまく再現している、クラフトビールとしての個性が際立っている、醸造家のチャレンジ精神が体現されているといった特徴に秀でたビールが上位入賞を果たしている。

それでも特筆すべきは金賞受賞の難しさで、全受賞ビールのうちの 15%、全出品銘柄数からみても 10%あまりに過ぎない。事実、審査においては、ビールとしてのレベルの高さ、魅力、長所、個性が際立っていないと、合議による審査の絶対評価にて 45 点を超えるのは至難であった。それゆえ審査の現場では、金賞受賞ビールが出た際には審査テーブルで拍手が自然と起こる様子も多く見られた。以上のような希少性からも JGBA での金賞受賞は大きな意味合いがあるといえる。

また、受賞ビールの一覧には数年以内に開業した新規ブルワリーの名前も多く見られ、金賞・銀賞も受賞している。新型コロナウイルス感染症対策に追われる中、既存や新規の別、あるいは経験の長短に関わらず丁寧なモノづくりをしている様子がかがえる結果である。

ビアスタイルごとでは、フルーツビール、アメリカン IPA、アメリカンペールエール、ハーブ及びスパイスビール、柚子ビールの順に出品が多く、昨年は南ドイツスタイル・ヘーフェヴァイツェンの出品が一番多かったことを踏まえると、昨今のトレンドが透けて見える。日本発のスタイルである柚子ビール、酒イーストビールの出品も多く、造り手や消費者の関心の高さを反映していると考えられる。また、フルーツビールやフィールドビール、ハーブおよびスパイスビールといったスタイルへの出品では地域の名産物やこれまでビール醸造にはあまり用いられてこなかった珍しい副原料が使用される例も数多く見ることができ、醸造時の使用方法も含め、地域に根差したブルワリーの創意工夫がより強く反映されている証ともいえる。

パッケージに関して、まだ主流はガラス製ボトルではあるものの、缶での出品は昨年比で倍増しており広がりが見取れた。また大都市圏に拠点をかまえるブルワリーの出品比率が年々増加しており、興味深い傾向である。

最後に、高得点を得たビールのコメントの一部を紹介する。

「イーストの香りと柚子の「果物」らしさをミックスさせている」－柚子ビール

「コンセプト通りフェノーリックな香りで、うまくまとまっておりドライでドリンクバリエーションが高い」－フリースタイル・ハイアルコール・ライトエール

「ビールの完成がとても高い、ベースのスタイルを大切にしながら副原料も巧みに使われている。セゾンのエステルが非常に美しい、洋ナシとも調和している」－ベルジャンスタイル・フルーツビール

「レベルの高いメルツェンとスモーク香とのバランスが良くお互いの良さが際立っている」－バンベルクスタイル・メルツェン・ラオホビール

「清酒酵母由来のエステル、甘み、ふくよかさが絶妙にバランスしている」－酒イーストエール

「アロマ・フレーバーともにエステルとフェノーリックバランスが素晴らしいと感じ、ヴァイツェンらしいアロマとフレーバーが複雑に交じり合いとても心地よい素晴らしいビール」－南ドイツスタイル・ヘーフェヴァイツェン

あらためて、いまだ終息を見ない世界的に新型コロナウイルス感染症の猛威が収まりきらない中、ビールを出品していただいたブルワリーならびに販売事業者の各位には、心からお礼を申し上げます。また、感染症拡大防止のための対策により多くの不便もある中、ビールの審査に参加して下さった審査員各位、準備・進行・管理に当たって下さったスチュワードの方々にも厚く感謝の意を表したい。審査の結果や審査員が記入したコメントが、ブルワリーにとってはさらなる技術や醸造意欲向上への励みとなること、一方、消費者にとってはさらに魅力的なビールの選択肢が増えることへとつながり、今回の審査会が国産クラフトビールの魅力向上に少しでも貢献できたのであれば、これほどの幸せはない。

本審査会は、明確かつ詳細な採点基準を定めて絶対評価で採点する方式を導入しているという点で、世界でも類を見ない革新的な審査会でもある。今後とも参加いただいた皆様からの有益なご意見を反映し、将来的にはさらに大きく意義深い審査会へと成長させていければと考えている。

一日も早く、笑顔で皆と「グレートビア」で乾杯できる日が来ることを心より待ち望む次第である。